

ANEXO I

Definições e conceitos:

1. Abreviaturas

R - Risco Estimado Associado aos Estabelecimentos

RD - Risco Associado ao Desempenho do Estabelecimento

RP - Risco Associado ao Produto

RV - Risco Associado ao Volume de Produção

SIM - Serviço de Inspeção Municipal

2. Responsabilidades

O presente anexo será revisado sempre que necessário, no mínimo anualmente, pela Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) do município de Rolante.

A atualização dos cálculos será de responsabilidade do SIM/Rolante.

3. Objetivo

Este manual tem por objetivo estabelecer os procedimentos para o cálculo do Risco Estimado Associado aos Estabelecimentos (**R**), para determinar a frequência de fiscalização em estabelecimentos registrados no SIM, sujeitos à inspeção periódica.

4. Procedimentos

A inspeção com base em risco visa identificar os fatores de risco para a proteção da saúde dos consumidores, determinar prioridades e alocar recursos efetivamente e eficientemente. Desta forma, a inspeção deve ser intensificada quando os perigos podem trazer consequências sérias à saúde do consumidor ou quando os produtos possuem maior risco de contaminação (FAO, 2008).

O método de inspeção baseado no risco propõe priorizar as inspeções com ênfase no processo e nos controles implementados pelos estabelecimentos, que tem como intuito monitorar os pontos críticos de controle e mitigar os riscos.

Alinhado com as diretrizes preconizadas pelo *Codex Alimentarius*, outros padrões internacionais relevantes e em atendimento as legislações vigentes, o S.I.M estabelece neste documento os procedimentos de fiscalização em estabelecimentos sob registro no Serviço de Inspeção Municipal de Rolante sujeitos à **inspeção periódica**.

4.1 RESPONSABILIDADES

Caberá ao Serviço de Inspeção Municipal:

- a) Realizar a tabulação dos dados referentes ao Risco Associado ao Volume de Produção (RV), Risco Associado ao Produto (RP) e Risco Associado ao Desempenho do Estabelecimento (RD) para calcular o risco estimado associado aos estabelecimentos (R);
- b) Definir as frequências e datas de fiscalização nos estabelecimentos registrados;
- c) Fornecer à equipe de fiscalização as informações referentes as violações detectadas em análises oficiais ou em notificações relativas aos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes nos produtos, previamente à fiscalização do estabelecimento; e
- d) Fornecer à equipe de fiscalização as informações referentes a reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros, relacionadas a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos, previamente à fiscalização do estabelecimento.

Observação: o Risco Estimado Associado de cada Estabelecimento (**R**), será reavaliado e recalculado após cada fiscalização, podendo ser agravado, mantido ou atenuado. (NR DM 5.156/2025)

4.2 ABRANGÊNCIA

A fiscalização com base nos procedimentos para o cálculo do **R** se aplica aos estabelecimentos sob inspeção periódica conforme definido na legislação vigente.

4.3 OBTENÇÃO DO RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO (R)

O **R** será obtido pela caracterização dos riscos associados ao volume de produção, tipo de produto e desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização.

A seguir abordaremos cada um desses riscos e, por último, como calcular o RE.

4.3.1 Risco associado ao volume de produção (RV)

O RV será caracterizado pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido, conforme tabela 1.

Tabela 1. Classificação de estabelecimento quanto ao volume produzido para caracterização do risco associado ao volume de produção (RV)

Área	Volume produzido	Classificação do Estabelecimento	RV
Carne	Até 2.000 kg	P	1
	2.001 – 10.000 kg	M	2
	Acima de 10.000 kg	G	3
Leite (kg)	Até 1.000 kg	P	1
	1.001 – 5.000 kg	M	2
	Acima de 5.000 kg	G	3
Leite (L)	Até 4.000 L	P	1
	4.001 – 10.000 L	M	2
	Acima de 10.000 L	G	3
Mel	Até 4.000 kg	P	1
	Acima de 4.000 kg	M	2
Ovos	-	P	1
Pescado	Até 5.000 Kg	P	1
	Acima de 5.000 Kg	M	2

O volume produzido pelo estabelecimento será obtido nos mapas estatísticos de produção constantes nos sistemas de informação disponíveis.

Em casos de ausência de dados, o volume produzido será obtido com base nas informações apresentadas para o registro do estabelecimento.

4.3.2 Risco associado ao produto (RP)

O RP será caracterizado pela categoria ao qual os produtos produzidos estão associados conforme previsto na Norma Interna nº 6/2014/DIPOA/SDA, de 10 de dezembro de 2014, como mostra o quadro 1.

Os produtos fabricados pelo estabelecimento serão obtidos a partir dos dados constantes nos sistemas de informação disponíveis para a associação à categoria a que pertencem.

Em casos de ausência de dados por suspensão das atividades, os produtos fabricados serão obtidos com base nas informações apresentadas para o registro do estabelecimento.

Quadro 1. Classificação das categorias de produtos para a caracterização do risco associado ao produto (RP)

Área	Categoria	RP
CARNE	Produtos com adição de inibidores	2
	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos cárneos, acrescidos ou não de outros ingredientes	3
	Produtos em natureza	2
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	1
	Produtos submetidos a hidrólise	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	3
LEITE	Caseína	1
	Caseinato	1
	Farinha Láctea	2
	Gordura Anidra de Leite (Butter Oil)	1
	Lactose	1
	Leitelho	2
	Manteiga	2
	Margarina	1

	Mistura Láctea	1
	Molho Lácteo	3
	Permeado	1
	Petisco de Queijo	3
	Produto Lácteo Concentrado	2
	Produto Lácteo Cru	2
	Produto Lácteo Em Pó	2
	Produto Lácteo Esterilizado	2
	Produto Lácteo Fermentado	2
	Produto Lácteo Fundido	3
	Produto Lácteo Parcialmente Desidratado	2
	Produto Lácteo Pasteurizado	3
	Produto Lácteo Proteico	2
	Produto Lácteo Uht	2
	Queijo Maturado	2
	Queijo Mofado	2
	Queijo Não Maturado	3
	Queijo Ralado	2
	Queijo Ultrafiltrado	3
	Ricota	3
	Sobremesa Láctea	2
MEL	Apitoxina	1
	Cera de Abelhas	1
	Compostos de Produtos Das Abelhas	1
	Derivados Da Própolis (Em Massa)	1
	Derivados Da Própolis (Em Volume)	1
	Derivados de Pólen Apícola	1

	Geléia Real	2
	Geléia Real Liofilizada	2
	Mel	1
	Mel de Abelhas Indígenas	1
	Polen	2
	Polen Desidratado	2
	Própolis	1
OVOS	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Pasteurização	2
	Produtos em natureza	1
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Desidratação	2
PESCADO	Produtos com adição de inibidores	2
	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos de pescado, acrescidos ou não de outros ingredientes	4
	Produtos em natureza	4
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	4
	Produtos submetidos à hidrólise	1
	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	3

4.3.3 Risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização (RD)

O RD será caracterizado pelo levantamento de diversas situações em que o estabelecimento não atende à legislação vigente.

O RD está representado no quadro 2 e será caracterizado considerando:

- a) As violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações internacionais;
- b) As reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos;
- c) Adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local; e
- d) A identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.

A caracterização do RD será realizada durante a fiscalização do estabelecimento pela equipe do S.I.M responsável, a qual deverá preencher relatório específico, que será elaborado pelo S.I.M.

Quadro 2. Caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização (RD):

Condições para a caracterização do RD	RD
SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações internacionais. SEM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos. SEM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	1
SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações internacionais. SEM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos. COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude,	2

falsificação ou adulteração de produtos.	
COM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações internacionais; OU COM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos; OU ambos. SEM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	2
COM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações internacionais; OU COM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos; OU ambos. COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	3
COM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	4

A verificação da adoção de ações fiscais para a caracterização do RD a ser utilizado no primeiro cálculo do R será realizada pela avaliação de relatório gerado na última fiscalização ou auditoria realizada no estabelecimento.

As auditorias não são consideradas fiscalizações locais ou de rotina e não podem ser consideradas no cálculo do RD no momento de sua execução, ou seja, o risco associado ao estabelecimento não deve ser alterado com a finalização da auditoria. Por outro lado, as ações fiscais tomadas durante as auditorias devem ser consideradas no cálculo do RD na fiscalização seguinte

Observação 1: Novos estabelecimentos terão a caracterização do RV e RP realizada com base nas informações constantes nos documentos apresentados para registro, sendo considerado o RD igual a 1 (um), até a sua primeira fiscalização.

Observação 2: O estabelecimento sob interdição parcial de suas operações terá o RD automaticamente determinado em 4 (quatro). O estabelecimento totalmente interditado pelo não estará submetido ao cálculo do R previsto neste manual. No entanto, quando for desinterditado, terá o RD igual a 4, até a primeira fiscalização subsequente.

Interdições cautelares parciais ou totais e suspensões provisórias do processo produtivo, se levantadas durante a execução da fiscalização que as determinou, não devem determinar em 4 o valor do RD de forma automática. Caso a ação cautelar de interdição ou suspensão não seja levantada até o final da fiscalização que as determinou, determina-se em 4, de forma automática, o valor do RD.

4.3.4 Cálculo do risco estimado associado ao estabelecimento (R)

O R é calculado a partir da média aritmética dos riscos associados ao volume de produção, à categoria do produto e ao desempenho do estabelecimento em atender a legislação.

Para calculá-lo, basta aplicar a seguinte fórmula:

$$R = (RV + RP + 2 \times RD) / 4$$

Caso o resultado não seja um número inteiro, serão observadas as seguintes regras de arredondamento:

- 1) Se o algarismo decimal seguinte for menor que 5 (cinco), o anterior não se modifica; ou
- 2) Se o algarismo decimal seguinte for maior que 5 (cinco), o anterior incrementa-se em uma unidade; ou
- 3) Se o algarismo decimal seguinte for igual a 5 (cinco), deve-se verificar o anterior, se ele for par não se modifica, se ele for ímpar incrementa-se uma unidade.

4.3.5 Determinação da frequência de fiscalização

Após o cálculo do R deve-se associar o valor encontrado à frequência mínima de fiscalização definida no quadro 3.

Quadro 3. Frequência mínima de fiscalização com base no Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (R):

R	Estimativa de Risco	Frequência mínima de fiscalização
1	Muito baixo	Bimestral
2	Baixo	Mensal
3	Médio	Bimensal
4	Alto	Semanal